

Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi (HPP) dengan Metode *Variable Costing* pada UMKM “Too Long Potato” di Kuliner Rindam Magelang

Muhammad Syarif Hidayat

¹ Fakultas Ekonomi, Universitas Tidar

Email: syarifm260@gmail.com

Pinkan Pratama Putri

¹ Fakultas Ekonomi, Universitas Tidar

Email: pinkanpratama5@gmail.com

Nur Wakhidatus Solikhah

¹ Fakultas Ekonomi, Universitas Tidar

Email: nurwahidatussalihah@gmail.com

Dayu Wardani

¹ Fakultas Ekonomi, Universitas Tidar

Email: dayuwardani711@gmail.com

Endang Kartini Panggiarti

¹ Fakultas Ekonomi, Universitas Tidar

Email: endangkartini@untidar.ac.id

Tiara Rani Santoso

¹ Fakultas Ekonomi, Universitas Tidar

Email: tiararanisantoso@untidar.ac.id

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis penentuan harga pokok produksi dengan metode *Variable Costing* pada UMKM Too Long Potato yang berada di Kuliner Rindam, Magelang. Penentuan tersebut akan berpengaruh terhadap penetapan harga jual dan laba yang akan diperoleh. Metode penelitian yang digunakan merupakan penelitian kuantitatif deskriptif. Data diperoleh melalui observasi langsung, wawancara penjual, informasi biaya produksi seperti biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya overhead variabel. Dengan data tersebut dapat dianalisis harga pokok produksi dengan metode Variabel Costing. Hasil dari penelitian menunjukkan bahwa total biaya variabel produksi per bulan adalah sebesar Rp3.936.000 dengan rata-rata produksi 448 porsi per bulan, sehingga diperoleh HPP per porsi sebesar Rp8.786. Dengan harga jual yang ditetapkan pemilik sebesar Rp15.000 per porsi, usaha ini menghasilkan margin kontribusi sebesar 41,43% dan laba bersih sebesar Rp1.434.000 per bulan. Analisis Break Even Point menunjukkan titik impas tercapai pada penjualan 218 porsi per bulan dengan margin of safety sebesar 51,3%, yang mengindikasikan bahwa usaha ini berada dalam kondisi keuangan yang cukup sehat. Penelitian ini menunjukkan bahwa meskipun pemilik selama ini menetapkan harga berdasarkan modal dan harga pasar, harga jual yang ditetapkan sudah berada dalam kondisi aman. Penerapan harga pokok produksi metode *variable costing* ini direkomendasikan agar pemilik dapat membuat keputusan bisnis yang lebih terukur, terutama dalam menghadapi fluktuasi harga bahan baku.

Kata Kunci: harga pokok produksi, *variable costing*, UMKM, margin kontribusi, *break even point*

Abstract

This study aims to analyze the determination of cost of production using the *Variable Costing* method at the MSME Too Long Potato located in Kuliner Rindam, Magelang. This determination will affect the setting of selling prices and the profit to be obtained. The research method used is descriptive quantitative research. Data were obtained through direct observation, seller interviews, and production cost information such as raw material costs, labor

costs, and variable overhead costs. Using this data, the cost of production was analyzed using the Variable Costing method. The results of the study show that the total variable production cost per month amounts to IDR 3,936,000 with an average production of 448 portions per month, resulting in a cost of production per portion of IDR 8,786. With the selling price set by the owner at IDR 15,000 per portion, the business generates a contribution margin of 41.43% and a net profit of IDR 1,434,000 per month. Break-Even Point analysis indicates that the break-even point is reached at sales of 218 portions per month with a margin of safety of 51.3%, suggesting that the business is in a reasonably healthy financial condition. This study demonstrates that although the owner has been setting prices based on capital and market prices, the established selling price is already in a safe position. The application of the variable costing method for cost of production is recommended so that the owner can make more measurable business decisions, particularly in facing fluctuations in raw material prices.

Keywords: cost of production, variable costing, MSME, contribution margin, break-even point

PENDAHULUAN

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) memiliki peran strategis dalam menopang pertumbuhan ekonomi nasional. Salah satu sektor UMKM yang terus mengalami perkembangan pesat adalah industri kreatif di bidang kuliner. Berbagai produk makanan ringan terus bermunculan seiring dengan tingginya minat konsumsi masyarakat, salah satunya adalah kentang goreng (*French Fries*). Hal tersebut terjadi karena kentang goreng memiliki jangkauan pasar yang luas dari berbagai kalangan.

Tujuan utama didirikannya perusahaan termasuk UMKM adalah untuk mempertahankan keberlangsungan usahanya dengan mencari laba. Namun, masih banyak permasalahan yang muncul mengenai pengelolaan keuangan usaha secara optimal. Salah satu permasalahan yang sering dihadapi para pelaku usaha, yaitu ketidakmampuan mereka dalam menentukan harga pokok produksi (HPP) secara akurat. Sebagian besar pelaku UMKM masih menentukan harga jual produk dengan hanya mengikuti harga pasar tanpa mempertimbangkan biaya-biaya pendukung yang terlibat dalam proses produksi yang dapat menyebabkan kerugian finansial.

Untuk mengatasi permasalahan tersebut, diperlukan sistem perhitungan akuntansi yang akurat bagi skala UMKM. Terdapat 2 (dua) metode dalam penentuan harga pokok produksi (HPP), yaitu *Full Costing* dan *Variable Costing*. Dalam metode *Variable Costing* hanya memperhitungkan biaya produksi variabel saja kedalam harga pokok produk seperti biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya *overhead* variabel (Mulyadi, 2018). Sementara, biaya tetap diperlakukan sebagai biaya periodik. Metode ini dinilai lebih relevan bagi manajemen untuk perencanaan laba jangka pendek, pengendalian biaya, dan pengambilan keputusan.

1. Akuntansi

Menurut (Hans Kartikahadi, Rosita Uli Sinaga, Merliyana Syamsul, 2016), akuntansi adalah suatu sistem informasi keuangan, yang bertujuan untuk menghasilkan dan melaporkan informasi yang relevan bagi berbagai pihak yang berkepentingan.

2. Biaya

Menurut (Mulyadi, 2018), biaya merupakan objek yang dicatat, digolongkan, diringkas, dan disajikan oleh akuntansi biaya. Dalam arti luas, biaya adalah pengorbanan sumber ekonomi yang diukur dalam satuan uang, yang telah terjadi atau yang kemungkinan akan terjadi untuk tujuan tertentu.

3. Akuntansi Biaya

Menurut (Mulyadi, 2018), akuntansi biaya adalah proses pencatatan, penggolongan, ringkasan dan penyajian biaya, pembuatan dan penjualan produk atau jasa, dengan cara-cara tertentu serta penafsiran terhadapnya.

4. Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM)

Berdasarkan Undang-Undang Nomor 9 tahun 1999 tentang Usaha Kecil sebagaimana diubah ke Undang-Undang Nomor 20 tahun 2008 tentang Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah, maka pengertian UMKM dalam pasal 1 adalah sebagai berikut:

- a) Usaha mikro adalah usaha produktif milik perorangan dan/atau badan usaha perorangan yang memenuhi kriteria Usaha Mikro sebagaimana diatur dalam Undang-Undang ini.
- b) Usaha Kecil adalah usaha ekonomi produktif yang berdiri sendiri, yang dilakukan oleh orang perorangan atau badan usaha yang bukan merupakan anak perusahaan atau bukan cabang perusahaan yang dimiliki, dikuasai, atau menjadi bagian baik langsung maupun tidak langsung dari Usaha Menengah atau Usaha Besar yang memenuhi kriteria Usaha Kecil sebagaimana dimaksud dalam Undang-Undang ini.
- c) Usaha Menengah adalah usaha ekonomi produktif yang berdiri sendiri, yang dilakukan oleh orang perorangan atau badan usaha yang bukan merupakan anak perusahaan atau cabang perusahaan yang dimiliki, dikuasai, atau menjadi bagian baik langsung maupun tidak langsung dengan Usaha Kecil atau Usaha Besar dengan jumlah kekayaan bersih atau hasil penjualan tahunan sebagaimana diatur dalam Undang-Undang ini.

5. Harga Pokok Produksi (HPP)

Harga pokok produksi menurut (Mulyadi, 2007), merupakan pengorbanan sumber ekonomi yang diukur dalam satuan uang yang telah terjadi atau kemungkinan terjadi untuk memperoleh penghasilan.

6. *Variable Costing*

Menurut (Mulyadi, 2018), *variable costing* adalah metode penentuan harga pokok produksi yang hanya membebankan biaya-biaya produksi variabel saja ke dalam harga pokok produk.

METODE

Penelitian ini dilakukan dengan menggunakan metode deskriptif kuantitatif, yaitu dengan menganalisis perhitungan harga pokok produksi (HPP) dengan metode *variable costing*. Teknik pengumpulan data dilakukan melalui observasi langsung dan wawancara dengan pemilik UMKM untuk memperoleh informasi terkait biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* produksi. Wawancara dilakukan dengan mengajukan daftar pertanyaan yang sebelumnya sudah disiapkan, tentang pertanyaan seputar bahan baku yang digunakan, jumlah tenaga kerja yang ada, biaya operasional, hingga volume penjualan per hari.

Sumber data dalam penelitian ini adalah data primer, di mana data diperoleh langsung dari pemilik usaha melalui wawancara. Setelah data terkumpul, kemudian data tersebut diolah dengan cara mengidentifikasi dan mengelompokkan biaya dalam dua jenis, yaitu biaya variabel dan biaya tetap. Data yang dikumpulkan meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, serta biaya *overhead* tetap dan variabel. Data tersebut kemudian diolah untuk menghasilkan perhitungan harga pokok produksi yang akurat untuk dasar penetapan harga jual yang akurat.

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Profil Usaha

Objek penelitian ini adalah usaha mikro kecil dan menengah (UMKM) yang bergerak di bidang kuliner, yaitu usaha kentang goreng dengan nama usaha “Too Long Potato” yang beroperasi di kuliner Rindam, Magelang.

Usaha ini beroperasi setiap hari dengan jam operasional pukul 14.00 sampai 21.00 WIB. Proses produksi melibatkan pemilik usaha dengan dibantu oleh satu orang karyawan. Satu orang bertugas

membuat adonan dan satu orang memiliki tugas menjaga lapak serta menggoreng produk. Pemilik usaha terlibat langsung dalam proses produksi dan mengambil gaji untuk dirinya sendiri. Sehingga, jumlah tenaga kerja langsung dalam usaha ini adalah 2 (dua) orang secara keseluruhan.

Dari sisi pemasaran, usaha ini tidak mengeluarkan biaya promosi secara khusus karena promosi dilakukan secara mandiri melalui media sosial, seperti Tik Tok dan Instagram. Hal ini merupakan salah satu strategi untuk efisiensi biaya yang diterapkan oleh pemilik usaha. Sedangkan dari sisi pengetahuan akuntansi biaya, pemilik usaha mengaku selama ini menentukan harga jual berdasarkan modal dan mengikuti harga pasar. Hal ini menunjukkan bahwa dalam usaha ini belum menerapkan metode penghitungan harga pokok produksi secara formal, sehingga analisis menggunakan metode *variable costing* pada penelitian ini sangat relevan untuk dilakukan.

B. Identifikasi Dan Klasifikasi Biaya

Dalam pendekatan penghitungan variabel langkah pertama yang harus dilakukan adalah mengenali dan mengategorikan biaya produksi ke dalam dua kelompok utama, yakni biaya variabel dan biaya tetap. (Bastian Bustami & Nurlela, 2013), biaya variabel merupakan biaya yang totalnya berfluktuasi atau berubah-ubah secara proporsional sejalan dengan perubahan dalam volume produksi, sementara biaya tetap adalah biaya yang totalnya tetap konstan dalam rentang kapasitas produksi tertentu meskipun jumlah produksi mengalami perubahan.

Berdasarkan informasi yang diperoleh melalui wawancara langsung dengan pemilik usaha “Too Long Potato”, berikut adalah pengelompokan biaya produksi yang telah dikenali:

Biaya	Keterangan	Klasifikasi
Kentang	Bahan baku utama	Biaya Variabel
Minyak goreng	Bahan penolong	Biaya Variabel
Gas melon	Bahan bakar produksi	Biaya Variabel
Bumbu & saus	Bahan penolong	Biaya Variabel
Kemasan (plastik & kertas)	Bahan pengemas	Biaya Variabel
Air	Utilitas produksi	Biaya Variabel
Tenaga kerja langsung	Upah karyawan harian	Biaya Variabel
Sewa tempat	Biaya lokasi usaha	Biaya Tetap
Listrik (freezer)	Utilitas non-produksi	Biaya Tetap
Retribusi kebersihan	Iuran bulanan	Biaya Tetap

Tabel 1 Klasifikasi Biaya Produksi

Mayoritas biaya usaha “Too Long Potato” adalah biaya variabel yang terdiri dari tujuh komponen, sedangkan biaya tetap hanya tiga komponen. Hal ini wajar pada usaha kuliner skala UMKM, karena sebagian besar pengeluaran langsung dengan terkait dengan volume produksi.

Komponen biaya variabel meliputi kentang sebagai bahan baku utama, minyak goreng dan bumbu & saus sebagai bahan penolong, gas melon sebagai bahan bakar produksi, kemasan sebagai plastik & kertas, air sebagai utilitas produksi, serta tenaga kerja langsung berupa upah harian. Semua

komponen ini meningkat seiring bertambahnya produksi dan berkurang saat produksi menurun. Misalnya, semakin banyak porsi yang diproduksi, semakin besar kebutuhan kentang, minyak, bumbu, kemasan, gas, dan tenaga kerja harian.

Tiga komponen biaya tetap adalah sewa tempat, listrik (*freezer*), dan retribusi kebersihan. Ketiganya bersifat relatif konstan dan tidak berubah langsung akibat fluktuasi volume produksi. Sewa tetap dibayarkan setiap bulan meskipun penjualan menurun, listrik untuk *freezer* berjalan terus demi menjaga bahan baku, serta retribusi kebersihan merupakan iuran rutin kepada pengelola lingkungan usaha.

Dominasi biaya variabel menunjukkan usaha ini memiliki fleksibilitas biaya yang cukup tinggi. Saat permintaan turun, pemilik dapat menyesuaikan pengeluaran produksi secara proporsional sehingga risiko kerugian karena biaya tetap berlebih bisa diminimalkan. Kondisi ini menjadi keunggulan bagi usaha kecil dibandingkan usaha besar yang menanggung porsi biaya tetap lebih besar. Pemahaman jelas mengenai klasifikasi biaya ini penting sebagai dasar penerapan metode *variable costing* untuk menghitung harga pokok produksi dengan lebih akurat dan efisien.

C. Penghitungan Biaya Produksi Per Bulan

Penghitungan biaya produksi dilakukan berdasarkan data operasional yang diperoleh dari wawancara. Usaha ini beroperasi rata-rata 26 hari kerja per bulan dengan kapasitas produksi 14 hingga 15 porsi per hari pada hari biasa dan 28 porsi pada hari Minggu. Dengan asumsi rata-rata 4 minggu per bulan, estimasi total produksi adalah 448 porsi per bulan.

No.	Komponen Biaya	Dasar Perhitungan	Jumlah (Rp)
1	Bahan baku kentang	1,5 kg/hari $\times$ 26 hari $\times$ Rp20.000	Rp 780.000
2	Minyak goreng	Rp40.000/hari $\times$ 26 hari	Rp 1.040.000
3	Gas melon	Rp23.000/hari $\times$ 26 hari	Rp 598.000
4	Bumbu & saus	Estimasi bulanan	Rp 200.000
5	Kemasan (plastik + kertas)	448 porsi $\times$ Rp330/porsi	Rp 148.000
6	Air	Rp5.000/hari $\times$ 26 hari	Rp 130.000
7	Tenaga kerja langsung	Rp40.000/hari $\times$ 26 hari	Rp 1.040.000
	Total Biaya Variabel		Rp 3.936.000

Tabel 2 Rincian Biaya Variabel Per Bulan

No.	Komponen Biaya	Dasar Perhitungan	Jumlah (Rp)
1	Bahan baku kentang	1,5 kg/hari $\times$ 26 hari $\times$ Rp20.000	Rp 780.000
2	Minyak goreng	Rp40.000/hari $\times$ 26 hari	Rp 1.040.000
3	Gas melon	Rp23.000/hari $\times$ 26 hari	Rp 598.000
4	Bumbu & saus	Estimasi bulanan	Rp 200.000
5	Kemasan (plastik + kertas)	448 porsi $\times$ Rp330/porsi	Rp 148.000

6	Air	Rp5.000/hari × 26 hari	Rp 130.000
7	Tenaga kerja langsung	Rp40.000/hari × 26 hari	Rp 1.040.000
	Total Biaya Variabel		Rp 3.936.000

Tabel 3 Rincian Biaya Tetap per Bulan

Hasil identifikasi biaya menunjukkan bahwa total biaya variabel per bulan adalah sebesar Rp3.936.000 dan total biaya tetap per bulan adalah sebesar Rp1.350.000, sehingga total biaya produksi keseluruhan adalah Rp5.286.000 per bulan.

D. Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Metode Variable Costing

Dalam metode *variable costing*, harga pokok produksi (HPP) hanya memperhitungkan biaya-biaya variabel yang secara langsung berkaitan dengan proses produksi. Biaya tetap tidak dimasukkan ke dalam HPP per unit, melainkan diperlakukan sebagai beban periodik yang langsung dikurangkan dari pendapatan pada periode berjalan (Mulyadi, 2018).

Rumus HPP per unit dengan metode *variable costing* adalah:

HPP per unit = Total Biaya Variabel ÷ Total Unit Produksi

HPP per unit = Rp3.936.000 ÷ 448 porsi = Rp8.786 per porsi

Tabel 4. Laporan Harga Pokok Produksi Metode Variable Costing

No.	Komponen Biaya	Dasar Perhitungan	Jumlah (Rp)
1	Bahan baku kentang	1,5 kg/hari × 26 hari × Rp20.000	Rp 780.000
2	Minyak goreng	Rp40.000/hari × 26 hari	Rp 1.040.000
3	Gas melon	Rp23.000/hari × 26 hari	Rp 598.000
4	Bumbu & saus	Estimasi bulanan	Rp 200.000
5	Kemasan (plastik + kertas)	448 porsi × Rp330/porsi	Rp 148.000
6	Air	Rp5.000/hari × 26 hari	Rp 130.000
7	Tenaga kerja langsung	Rp40.000/hari × 26 hari	Rp 1.040.000
	Total Biaya Variabel		Rp 3.936.000

Tabel 4 Laporan Harga Pokok Produksi

Berdasarkan penghitungan di atas, harga pokok produksi per porsi untuk produk dari usaha “Too Long Potato” menggunakan metode *variable costing* adalah sebesar Rp8.786 per porsi. Jika dibandingkan dengan harga jual yang ditetapkan oleh pemilik yaitu Rp15.000 per porsi, maka terdapat selisih sebesar Rp6.214 yang merupakan margin kontribusi per porsi.

E. Analisis Margin Kontribusi dan Laba Rugi

Salah satu kelebihan metode *variable costing* adalah kemampuannya dalam menyajikan informasi tentang margin kontribusi (*contribution margin*). Menurut (Maryanne M. Mowen, Don R. Hansen, 2019), margin kontribusi merupakan selisih antara harga jual per unit dengan biaya variabel per unit, yang menunjukkan jumlah dana yang tersedia untuk menutup biaya tetap dan menghasilkan laba operasi.

No.	Komponen Biaya	Dasar Perhitungan	Jumlah (Rp)
-----	----------------	-------------------	-------------

1	Sewa tempat	Rp40.000/hari × 26 hari	Rp 1.040.000
2	Listrik (freezer)	Rp10.000/hari × 26 hari	Rp 260.000
3	Retribusi kebersihan	Per bulan	Rp 50.000
	Total Biaya Tetap		Rp 1.350.000

Tabel 5 Laporan Laba Rugi Metode Variabel Coating (per Bulan)

Dari laporan laba rugi di atas, diketahui bahwa usaha “Too Long Potato” menghasilkan margin kontribusi sebesar Rp2.784.000 per bulan atau sekitar 41,43% dari total pendapatan. Setelah dikurangi biaya tetap sebesar Rp1.350.000, usaha ini memperoleh laba bersih sebesar Rp1.434.000 per bulan. Rasio margin kontribusi (*contribution margin ratio*) sebesar 41,43% ini menunjukkan bahwa setiap Rp1.000 penjualan, sebesar Rp414 berkontribusi dalam menutup biaya tetap dan laba.

Perlu dicatat bahwa laba bersih yang diperoleh ini belum memperhitungkan gaji pemilik. Apabila gaji pemilik diperhitungkan sebagai biaya tenaga kerja tambahan, maka laba aktual akan lebih kecil. Hal ini menjadi catatan penting bagi pemilik usaha dalam membuat keputusan keuangan yang lebih akurat.

F. Analisis Break Even Point (BEP)

Break Even Point (BEP) atau titik impas adalah kondisi di mana total pendapatan sama dengan total biaya, sehingga perusahaan tidak memperoleh laba maupun mengalami rugi (William K. Carter, 2009). Analisis BEP sangat berguna bagi UMKM untuk mengetahui jumlah minimum produk yang harus terjual agar usaha tidak merugi, sekaligus menjadi alat bantu pengambilan keputusan dalam perencanaan produksi dan penetapan target penjualan.

Penghitungan BEP untuk usaha “Too Long Potato” adalah sebagai berikut:

BEP (Unit) = Biaya Tetap ÷ Margin Kontribusi per Unit
 BEP (Unit) = Rp1.350.000 ÷ Rp6.214
 = 218 porsi per bulan

BEP (Rupiah) = Biaya Tetap ÷ Rasio Margin Kontribusi
 BEP (Rupiah) = Rp1.350.000 ÷ 0,4143
 = Rp3.258.270 per bulan

Hasil penghitungan menunjukkan bahwa usaha “Too Long Potato” harus menjual minimal 218 porsi per bulan atau menghasilkan pendapatan minimal Rp3.258.270 per bulan untuk mencapai titik impas. Angka ini diperoleh dari pembagian total biaya tetap sebesar Rp1.350.000 dengan margin kontribusi per unit sebesar Rp6.214, yang mencerminkan kontribusi setiap porsi yang terjual terhadap penutupan biaya tetap usaha. Dengan kata lain, setiap porsi “Too Long Potato” yang berhasil dijual memberikan kontribusi sebesar Rp6.214 untuk menutup seluruh beban biaya tetap yang harus ditanggung usaha setiap bulannya, dan baru setelah biaya tetap tersebut tertutup sepenuhnya, setiap penjualan berikutnya akan mulai menghasilkan laba bagi pemilik usaha.

Apabila dibandingkan dengan kapasitas produksi rata-rata per bulan yang mencapai 448 porsi, maka posisi usaha “Too Long Potato” berada jauh di atas titik impasnya. Produksi aktual usaha ini mencapai sekitar dua kali lipat dari jumlah BEP yang dipersyaratkan, yakni 448 porsi berbanding 218 porsi. Kondisi ini menggambarkan bahwa usaha “Too Long Potato” tidak hanya mampu untuk menutup biaya operasionalnya, namun juga telah berhasil menghasilkan laba yang cukup signifikan dari selisih antara penjualan aktual dan titik impasnya. Selisih sebanyak 230 porsi di atas BEP tersebut sepenuhnya menjadi kontribusi laba bersih bagi pemilik usaha setelah seluruh biaya, baik variabel maupun tetap dapat tertutupi.

Selain itu, analisis *margin of safety* (margin keamanan) memberikan gambaran yang semakin memperkuat kondisi positif usaha ini. *Margin of safety* dapat dihitung sebagai berikut:

$$\text{Margin of Safety} = (448 - 218) \div 448 \times 100\% = 51,3\%$$

Nilai *margin of safety* sebesar 51,3% ini memiliki makna yang sangat penting secara manajerial. Artinya, penjualan usaha “Too Long Potato” masih dapat mengalami penurunan hingga 51,3% dari volume penjualan normal sebelum usaha tersebut benar-benar menyentuh titik impas dan mulai mengalami kerugian. Dalam konteks UMKM kuliner yang sangat rentan terhadap fluktuasi permintaan, seperti perubahan musim, hari libur, cuaca, maupun persaingan usaha, margin keamanan sebesar ini merupakan senjata yang cukup kuat. Usaha tidak akan langsung jatuh meskipun menghadapi tekanan penurunan penjualan dalam jangka pendek.

Secara umum, hasil analisis BEP ini memberikan sinyal yang cukup positif terhadap keberlangsungan dan kesehatan finansial usaha “Too Long Potato”. Struktur biaya yang didominasi oleh biaya variabel, dikombinasikan dengan volume penjualan aktual yang jauh melampaui titik impas, mencerminkan bahwa usaha ini dikelola dengan cukup efisien dan memiliki daya tahan yang cukup memadai terhadap risiko penurunan pendapatan. Meskipun demikian, pemilik usaha tetap perlu menjaga konsistensi volume produksi dan penjualan, serta terus melakukan evaluasi terhadap struktur biaya agar margin kontribusi dipertahankan bahkan ditingkatkan dari waktu ke waktu, sehingga titik impas dapat ditekan dan profitabilitas usaha dapat terus berkembang.

G. Perbandingan dengan Harga Jual yang Ditetapkan Pemilik

Pemilik usaha menetapkan harga jual sebesar Rp15.000 per porsi, dengan ketentuan gratis 1 saus dan tambahan biaya Rp2.000 jika ingin menambah saus. Berdasarkan penghitungan HPP dengan metode *variable costing* sebesar Rp8.786 per porsi, dapat diketahui bahwa:

$$\text{Margin per porsi} = \text{Rp15.000} - \text{Rp8.786} = \text{Rp6.214} \text{ (41,43\%)}$$

Margin sebesar 41,43% menunjukkan bahwa usaha Too Long Potato memiliki tingkat keuntungan yang cukup baik. Margin kontribusi yang relatif tinggi mengindikasikan bahwa produk mampu memberikan ruang yang memadai untuk menutupi biaya operasional dan menghasilkan laba (Eko Wantoro Ari Putro, Dzaki Milanda, Lyra Nur Aulia H, 2024)

Meskipun demikian, terdapat beberapa catatan penting. Pertama, harga jual saat ini belum mempertimbangkan gaji pemilik sebagai komponen biaya yang terpisah. Apabila gaji pemilik sebesar Rp1.040.000 (setara dengan karyawan) ikut diperhitungkan ke dalam biaya variabel, maka HPP per unit akan naik menjadi sekitar Rp11.108 per porsi, sehingga margin yang tersisa hanya sekitar Rp3.892 atau 25,9%. Kedua, harga bahan baku terutama kentang bersifat fluktuatif sehingga pemilik perlu memiliki strategi penyesuaian harga jual yang tepat.

H. Implikasi Penerapan *Variable Costing* bagi UMKM

Penerapan metode *variable costing* pada UMKM seperti “Too Long Potato” memberikan beberapa manfaat praktis yang tidak hanya bersifat teoretis, namun juga langsung dapat dirasakan dalam operasional sehari-hari. Pertama, pemilik usaha dapat mengetahui Harga Pokok Produksi (HPP) yang sesungguhnya sehingga dapat membuat keputusan harga jual yang lebih sesuai. Sebelumnya, pemilik hanya mengandalkan perkiraan kasar dan mengikuti harga pasar. Dengan mengetahui bahwa HPP per porsi adalah Rp8.786, pemilik kini memiliki dasar nominal untuk menentukan apakah harga Rp15.000 sudah optimal atau perlu disesuaikan, misalnya saat ada kenaikan harga kentang atau minyak goreng. Tanpa informasi ini, pemilik berisiko menjual di bawah biaya variabelnya, yang berarti setiap penjualan justru membuat kerugian semakin besar.

Kedua, informasi margin kontribusi membantu pemilik dalam mengambil keputusan terkait volume produksi, terutama saat mempertimbangkan apakah perlu menambah jam operasional atau membuka cabang. Margin kontribusi sebesar Rp6.214 per porsi menunjukkan bahwa setiap tambahan satu porsi yang terjual akan menyumbang Rp6.214 untuk menutup biaya tetap dan laba. Dengan demikian, jika pemilik ingin menambah jam operasional hingga pukul 23.00 WIB, ia dapat menghitung berapa tambahan porsi yang harus terjual agar biaya tambahan (misalnya listrik dan upah lembur) dapat

tertutupi. Demikian pula jika ingin membuka cabang di lokasi lain, pemilik dapat memperkirakan target penjualan minimum berdasarkan biaya tetap cabang baru. Hal ini membuat keputusan ekspansi menjadi lebih terukur dan tidak sekadar spekulatif.

Ketiga, analisis *Break Even Point* (BEP) memberikan gambaran jelas mengenai target penjualan minimum yang harus dicapai setiap bulan. Untuk “Too Long Potato”, BEP adalah sebesar 218 porsi per bulan. Artinya, pemilik tahu bahwa selama ia mampu menjual 218 porsi, usaha tidak akan rugi meskipun belum mendapat laba. Ini sangat penting untuk evaluasi harian atau mingguan. Misalnya, dalam 10 hari pertama bulan berjalan, pemilik dapat menghitung akumulasi penjualan. Jika baru mencapai 70 porsi, ia tahu bahwa masih diperlukan 148 porsi lagi untuk mencapai titik impas. Informasi ini mendorong pemilik untuk lebih gencar mempromosikan produk atau menawarkan diskon terbatas untuk mendorong volume.

Keempat, pemisahan biaya variabel dan biaya tetap memudahkan pemilik dalam mengidentifikasi komponen biaya mana yang paling berpotensi diefisiensikan. Dari Tabel 2 dan 3, terlihat bahwa biaya variabel terbesar adalah minyak goreng (Rp1.040.000) dan upah karyawan (Rp1.040.000), sedangkan biaya tetap terbesar adalah sewa tempat (Rp1.040.000). Pemilik dapat berupaya menekan biaya minyak goreng dengan mengganti ke merek yang lebih murah dengan kualitas setara, atau dengan menggunakan teknik penggorengan yang lebih hemat. Untuk biaya tetap seperti sewa, pemilik bisa mempertimbangkan negosiasi ulang kontrak atau berbagi lokasi dengan usaha lain. Dengan klasifikasi yang jelas, prioritas efisiensi menjadi lebih terarah.

Selain itu, implikasi lain yang tidak kalah penting adalah peningkatan kemampuan perencanaan laba jangka pendek. Karena metode *variable costing* mengabaikan biaya tetap dalam HPP per unit, laba yang dilaporkan akan lebih stabil dan tidak terpengaruh oleh fluktuasi volume produksi. Hal ini sangat membantu UMKM yang memiliki pelanggan musiman. Sebagai contoh, pada bulan Ramadan yang biasanya sepi, pemilik dapat menghitung perkiraan laba dengan mudah: $\text{Laba} = (\text{Margin kontribusi per unit} \times \text{Estimasi unit terjual}) - \text{Biaya tetap}$. Dengan formula sederhana ini, pemilik bisa melakukan simulasi “jika-volume-sekian-maka-laba-sekian” tanpa harus membuat laporan laba rugi yang rumit.

Penelitian ini juga menunjukkan bahwa selama ini pemilik “Too Long Potato” sudah menetapkan harga jual yang lumayan cukup memberikan keuntungan, sebagaimana diakui sendiri oleh pemilik. Namun, tanpa penghitungan HPP yang akurat, pemilik tidak mengetahui secara pasti seberapa besar keuntungan yang diperoleh dan komponen biaya apa yang paling membebani usahanya. Dengan penerapan *variable costing*, pemilik kini dapat mengetahui bahwa keuntungan bersih per bulan (sebelum gaji pemilik) adalah Rp1.434.000, dan bahwa beban terbesar berasal dari minyak goreng serta upah karyawan. Pengetahuan ini membuka peluang untuk melakukan efisiensi terukur, misalnya dengan menguji coba minyak goreng yang harganya lebih ekonomis atau melatih karyawan agar lebih produktif sehingga output per jam dapat meningkat.

Secara praktis, penerapan metode ini tidak memerlukan perangkat lunak akuntansi yang mahal. Pemilik cukup menggunakan buku catatan harian atau *spreadsheet* sederhana untuk mencatat setiap pembelian bahan baku, upah harian, dan pembayaran biaya tetap. Pada akhir bulan, pemilik dapat menjumlahkan biaya variabel, membaginya dengan jumlah porsi, lalu menghitung margin kontribusi dan laba. Dengan konsistensi pencatatan minimal selama dua sampai tiga bulan, pemilik akan memiliki data historis yang berguna untuk membandingkan kinerja antar bulan dan mendeteksi biaya pengeluaran yang tidak wajar.

Akhirnya, implikasi jangka panjang dari penerapan *variable costing* adalah terbangunnya budaya akuntabilitas dan transparansi keuangan dalam UMKM. Meskipun terlihat sederhana, langkah ini merupakan fondasi penting untuk mengakses pembiayaan perbankan, mengikuti program kemitraan, atau bahkan mengikuti sertifikasi halal dan P-IRT yang membutuhkan laporan keuangan dasar. Dengan

demikian, “Too Long Potato” tidak hanya lebih sehat secara finansial, tetapi juga lebih siap untuk naik kelas menjadi usaha kecil yang lebih terstruktur.

SIMPULAN

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis penentuan harga pokok produksi pada UMKM “Too Long Potato” di Kuliner Rindam, Magelang menggunakan metode *variable costing*. Berdasarkan hasil analisis dan pembahasan yang telah dilakukan, hasil identifikasi dan klasifikasi biaya menunjukkan bahwa struktur biaya usaha “Too Long Potato” didominasi oleh biaya variabel yang terdiri dari tujuh komponen, meliputi kentang, minyak goreng, gas melon, bumbu & saus, kemasan, air, dan tenaga kerja langsung. Sementara biaya tetap hanya terdiri dari tiga komponen, yaitu sewa tempat, listrik (*freezer*), dan retribusi kebersihan. Dominasi biaya variabel ini mencerminkan fleksibilitas biaya yang cukup tinggi, di mana pemilik usaha dapat menyesuaikan pengeluaran secara proporsional sesuai dengan volume produksi yang berjalan.

Penghitungan harga pokok produksi menggunakan metode *variable costing* menghasilkan HPP per porsi sebesar Rp8.786. Angka ini diperoleh dari pembagian total biaya variabel sebesar Rp3.936.000 dengan total produksi rata-rata 448 porsi per bulan. Dengan harga jual yang ditetapkan pemilik sebesar Rp15.000 per porsi, terdapat margin kontribusi sebesar Rp6.214 per porsi atau setara dengan 41,43% dari harga jual. Margin kontribusi ini tergolong sehat untuk usaha kuliner berskala UMKM yang idealnya berada pada kisaran 35% hingga 50%.

Laporan laba rugi dengan pendekatan *variable costing* menunjukkan bahwa usaha “Too Long Potato” menghasilkan laba bersih sebesar Rp1.434.000 per bulan setelah dikurangi total biaya tetap sebesar Rp1.350.000 dari margin kontribusi sebesar Rp2.784.000. Meskipun demikian, perlu dicatat bahwa laba ini belum memperhitungkan gaji pemilik sebagai komponen biaya tersendiri. Apabila gaji pemilik ikut diperhitungkan, HPP per porsi akan meningkat menjadi sekitar Rp11.108 dan margin yang tersisa hanya sebesar 25,9%, sehingga hal ini perlu menjadi perhatian pemilik dalam pengambilan keputusan keuangan ke depannya.

Hasil analisis *Break Even Point* (BEP) menunjukkan bahwa titik impas usaha “Too Long Potato” tercapai pada penjualan 218 porsi per bulan atau senilai Rp3.258.270 per bulan. Mengingat volume produksi aktual rata-rata mencapai 448 porsi per bulan, usaha ini beroperasi pada posisi yang jauh melampaui titik impasnya, yakni sekitar dua kali lipat dari BEP. Hal ini diperkuat oleh nilai *margin of safety* sebesar 51,3%, yang berarti penjualan masih dapat turun hingga separuh dari kondisi normal sebelum usaha benar-benar mengalami kerugian. Kondisi ini mengindikasikan bahwa usaha “Too Long Potato” berada dalam kondisi keuangan yang cukup sehat dan memiliki daya tahan yang memadai terhadap risiko fluktuasi penjualan.

Meskipun selama ini pemilik menetapkan harga jual berdasarkan modal dan harga pasar secara intuitif, harga yang ditetapkan sudah berada dalam rentang yang optimal. Namun demikian, penerapan metode *variable costing* secara formal sangat direkomendasikan agar pemilik dapat memiliki basis numerik yang lebih akurat dalam mengambil keputusan bisnis, terutama dalam menghadapi fluktuasi harga bahan baku, merencanakan ekspansi usaha, serta melakukan efisiensi biaya secara terarah dan terukur. Penerapan metode ini pun tidak memerlukan perangkat lunak akuntansi yang kompleks, cukup dengan pencatatan sederhana secara konsisten yang pada akhirnya akan membangun budaya akuntabilitas keuangan yang menjadi fondasi penting bagi pertumbuhan usaha jangka panjang.

DAFTAR PUSTAKA

Bastian Bustami & Nurlela. (2013). *Akuntansi Biaya (Edisi 4)*. Mitra Wacana Media.

- Eko Wantoro Ari Putro, Dzaki Milanda, Lyra Nur Aulia H, & A. A. N. (2024). Analisis Biaya dan Volume Laba Jangka Pendek pada UMKM Angkringan 3.12. *Neraca: Jurnal Ekonomi, Manajemen Dan Akuntansi*, 3(2), 1224–1235.
- Hans Kartikahadi, Rosita Uli Sinaga, Merliyana Syamsul, & S. V. S. (2016). *Akuntansi Keuangan Berdasarkan SAK Berbasis IFRS (Buku 1, Edisi 2)*. Ikatan Akuntan Indonesia (IAI).
- Maryanne M. Mowen, Don R. Hansen, & D. L. H. (2019). *Dasar-Dasar Akuntansi Manajerial*. Salemba Empat.
- Mulyadi. (2007). *Akuntansi Biaya (Edisi 5)*. UPP STIM YKPN (Unit Penerbit dan Percetakan Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen YKPN).
- Mulyadi. (2018). *Akuntansi Biaya (Edisi 5)*. UPP STIM YKPN.
- William K. Carter. (2009). *Akuntansi Biaya*. Salemba Empat.